

Le MOCKTAIL d' intermiel

www.intermiel.com

Ingrédients

- 5 oz de moût de pomme pétillant Intermiel
- 1 oz de jus de fruits de la passion
- 0.5 oz de miel liquide Intermiel
- 1 oz de jus de citron fraîchement pressé
- 3 tranches de pomme
- 2 branches de thym

- Méthode: secouée et double filtrée
- Verrerie: flûte
- Garniture: branche de thym et tranches de pomme

Recette par Stephen Chasle mixologue
Photos @ Stephen Chasle Photography

Préparation

1. Dans un shaker, ajoutez le jus de fruits de la passion, le miel, le jus de citron, une branche de thym et remplir le tout de glace.
2. Secouez 15 à 20 secondes.
3. Double filtrez le tout dans votre verre à l'aide d'une passoire et d'un tamis.
4. Remplir le verre de moût de pomme.
5. Garnir de 3 tranches de pomme et d'une branche de thym.



JUS DE POMME CHAUD

CIDRERIE
LACROIX

18 SI-JOSEPH-DU-LAC 79



www.cidrierielacroix.com

du verger Lacroix

Ingrédients

- 250 ml de jus de pomme brute Lacroix
- ½ cuillère à thé d'épices Lacroix Aromate
- 1 bâton de cannelle
- 1 tranche de pomme

Préparation

1. Dans une tasse ou un verre allant au four à micro-ondes, mélangez tous les ingrédients.
2. Mettre au micro-ondes pendant 90 secondes.
3. Attendre quelques instants (le contenu et le contenant risquent d'être chauds) et déguster !



Soda au goût de pomme

DE LA SUCRERIE BONAVENTURE



Ingrédients

- 45 ml de soda tonic
- 100 ml de moût de pomme
- Une branche de romarin
- Une goutte de grenadine
- Sucre d'érable

Préparation

1. Givrer la flûte à champagne avec du sucre d'érable de la Sucrierie Bonaventure.
2. Remplir la flûte à champagne et ajouter tous les ingrédients.
3. Remuez légèrement à la cuillère de bar.
4. Décorer d'une branche de romarin et servir !



Le Saint-André satiné sur glace

(sans lactose, sans alcool)

concocté par Louis-Robert Frigault, Barista à la Station 210



Ingrédients

90 ml de café infusé à froid (Cold Brew) Station 210

75 ml de lait de macadam Station 210 45 ml d'eau d'érable bio Station 210

Optionnel : quelques gouttes de sirop d'érable bio Station 210

Préparation

Ajoutez quelques glaçons, remuez et dégustez !

STATION 210

BOUTIQUE & CAFFÈ

www.station210.co

MOCKTAIL

d'la Cabane Labonté de la pomme

Labonté
de la pomme

VERGER MIELLERIE

OKA | QUÉBEC | CANADA

www.labontedelapomme.ca

Ingrédients

- 50 ml de limonade maison ou du commerce
- 100 ml de Pétillant de pommes Labonté de la pomme sans alcool
- 1 branche de menthe fraîche
- 10 ml de sirop d'érable (ou plus au goût)
- Fruits frais coupés pour agrémenter le tout !



Préparation

Déposez les ingrédients dans l'ordre suggéré et dégustez !